

^{人にすすめたくなる} 経営者のとのと急



おすすめの前菜は、新鮮な海の幸の素材を活 かしており、季節ごとの味わいが楽しめます。ま た、お店特製の手打ちパスタも小麦粉と卵を 使ったシンプルながら深い味わいで絶品のソー スとの相性も抜群です。



加藤 博さん 名古屋商工会議所 副会頭 ノリタケ株式会社 代表取締役会長 趣 味:ゴルフ(運動目的)



ディナーコース/ 16,500円(税込)の冷前菜「北海道産時不知(ときしらず)のマリネと愛知県産蛸カラス ミ添え」。ディナーコースは全7品で、どの料理にも魚介と野菜をふんだんに使用しているのが特徴。ランチ コースは6,600円(税込)と11,000円(税込)の2種類を用意。

ソレストラン。

ビルにオープンし、2019年

した。

しさを体感させていただきま

あらためて料理のす

2006年、栄の大津通電気

が喜んでいるのがわかります。

います。その旨みが見事なまで と同様に脂がたっぷりとのって 夏に獲れる鮭のことで、秋鮭 はずなのに、季節外れの春や 産蛸カラスミ添え」。 時不知とは、本来秋が旬

使った料理。この日、用意して 全国各地で厳選した鮮魚を わたって多くの食通を唸らせ に現在地へ移転。20年近くに もらったのは、ディナーコース 元の三河湾や伊勢湾をはじめ てきた名古屋屈指の名店です。 とくに定評があるのは、地

身体中の細胞が歓喜する 素材感溢れるひと皿 名古屋屈指のイタリアン

に引き出されていました。

名商副会頭でノリタケ株式会 佇む『カーザデッラマンテ』は んが懇意にしているイタリア 社代表取締役会長の加藤博さ 公園の前にひっそりと 合った滋味がスーッと身体の み、野菜の甘味が複雑に絡み 甘いこと!時不知と蛸の 添えられたカラスミも然り。 使用する量が緻密に計算され 中に浸透して、身体中の細胞 ているのでしょう。それは蛸に さらに驚いたのは、野菜の マリネ液の配合バランスや 旨

Shop Information



カーザデッラマンテ

きしらず)のマリネと愛知 の冷前菜「北海道産時不知(と

住所:名古屋市中区栄2-12-22 ウィン・コート白川1F 電話: 052-218-2508 時間: ランチ 11:30~14:30(料理は12:30L.O.)、

ディナー 18:00~22:00(料理は20:30L.O.) ※完全予約制

定休日:日曜ほか不定休

筆者Profile フードライター& カメラマン 永谷 正樹



名古屋の食をテーマに、雑誌やネットメディア などの取材・撮影を担当。なごやめしにまつわ る講演やテレビ出演も多数。ブログ『永谷正 樹、という仕事。』を毎日更新中。



次回は令和8年3月号 掲載予定です。どうぞお楽しみに!